

Überbackener Reis

06.Dezember 2023

Ein ideales Gericht zur Resteverwertung.

Zutaten für 2 Personen:

100g Römer-Schinken

1 Tasse Reis

200ml Cremefine

½ roter Paprika

1 Karotte geraspelt

150g Mais

100g geriebener Mozzarella

100g geriebener Bergkäse

1 Ei

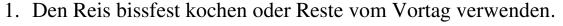
Etwas geriebener Parmesan

Etwas Petersilie nach Geschmack

Etwas Paprikapulver, edelsüß

Etwas Salz & Pfeffer





- 2. Die Karotte raspeln und den Römer-Schinken sowie den Paprika klein schneiden.
- 3. In einer Schüssel das Ei mit dem Cremefine versprudeln und ¾ des Käses in die Schüssel geben und unterrühren.
- 4. Mit Salz, Pfeffer und edelsüßem Paprikapulver abschmecken.
- 5. Den Reis, zusammen mit dem Schinken, dem Mais und dem Gemüse in die Schüssel geben und alles kräftig verrühren.
- 6. Die Masse in einer Auflaufform verteilen und leicht andrücken.
- 7. Mit dem restlich geriebenen Käse bestreuen und bei 200°C im vorgeheizten Backrohr ca. 20 25 Minuten backen.

<u>Tipp:</u> Dazu passen Essiggurkerl oder ein grüner Salat.

